Lo Mejor de la Leche Dulce No. 28

Editor: Janette Belman Gay
Fotografía: Alejandro Vera Acho
Diseño: Editec, S.A. de C.V.
Diseño de portada: Beatriz A. Guerrero
Chef: María del Refugio Delgado García

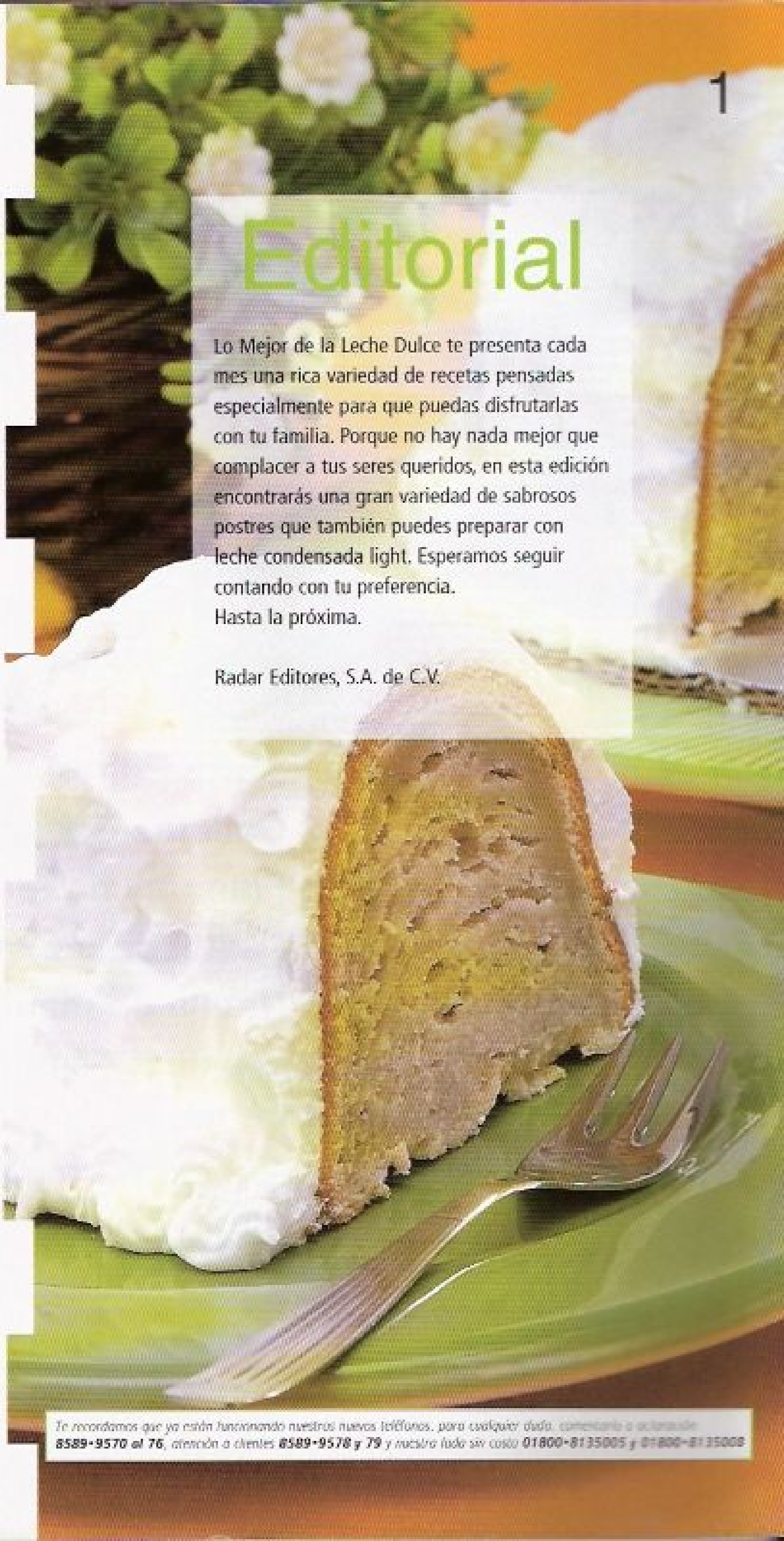
RADAR EDITORES, S.A. de C.V.
Presidente y Director General:
Carlos Flores Muñoz
Gerente General y Editor Responsable:
Germán Flores Trujillo
Director Editorial: José Luis Flores Suárez
Director de Publicidad: Bruno Lombardo
publicidad@radareditores.com
Director administrativo:
Carlos Flores Suárez
Producción: Jorge Pérez Mendoza
Mercadotecnia: Antonio Allaro Patiño
Circulación: Graciela Ramírez Fonseca
Ventas y atención a clientes: Alejandra César Garduño

Correo Electrónico:
atencionclientes@radareditores.com
Oficinas: Salvador Díaz Mirón No. 154 Col. Santa María La Ribera C.P. 06400
Tel.: 8589-9570 al 76

Fotomecánica de Portada e Interiores: Ediciones y Recursos Tecnológicos, S.A. de C.V. Tel.: 55-47-12-83
Impresión de Portada e Interiores: Editorial Mina, S.A. de C.V., Tokio 424 Col. Portales, México, D.F., C.P. 03300 Tel.: 5605-0813 Fax: 5605-0953

Registro Sepomex: En trámite
No. de expediente de licitud de contenido y título: 1/432"03"/16385
Certificado de Licitud de Título: 12585
Certificado de Licitud de Contenido: 10157
No. de Reserva de Derechos al Uso Exclusivo: 04-2002-060716310200-102

Distribución D.F. y Zona Conurbada: Unión de Expendedores y Voceadores de los Periódicos de México, A.C., Guerrero 50 Col. Guerrero, C.P. 06350 Tels.: 55-91-10-00 y 55-91-13-01 Por medio del Despacho Everardo Flores y Hnos., Serapio Rendón No. 87 Col. San Rafael C.P. 06470 Deleg. Cuauhtémoc, México, D.F.
Distribución Foranea: CODIPLYRSA, Serapio Rendón No. 87 Planta Alta Col. San Rafael C.P. 06470 Deleg. Cuauhtémoc, México, D.F.
Locales Cerrados: DIMSA, Mariano Escobedo No. 218 Col. Anáhuac C.P. 11320 Deleg. Miguel Hidalgo, México, D.F.
Distribución en Estados Unidos, Centro y Sudamérica: Corporación SILCRES, Xochicalco 645-5 Col. Letrán Valle, México, D.F. C.P. 03650 Tel. 5605-4588



Editorial

Lo Mejor de la Leche Dulce te presenta cada mes una rica variedad de recetas pensadas especialmente para que puedas disfrutarlas con tu familia. Porque no hay nada mejor que complacer a tus seres queridos, en esta edición encontrarás una gran variedad de sabrosos postres que también puedes preparar con leche condensada light. Esperamos seguir contando con tu preferencia.
Hasta la próxima.

Radar Editores, S.A. de C.V.

Te recordamos que ya están funcionando nuestros nuevos teléfonos, para cualquier duda, comentario o aclaración: ***8589-9570 al 76****, atención a clientes* ***8589-9578 y 79*** *y nuestra lada sin costo* ***01800-8135005 y 01800-8135008***



Contenido



Galletas

dominó

Ingredientes:

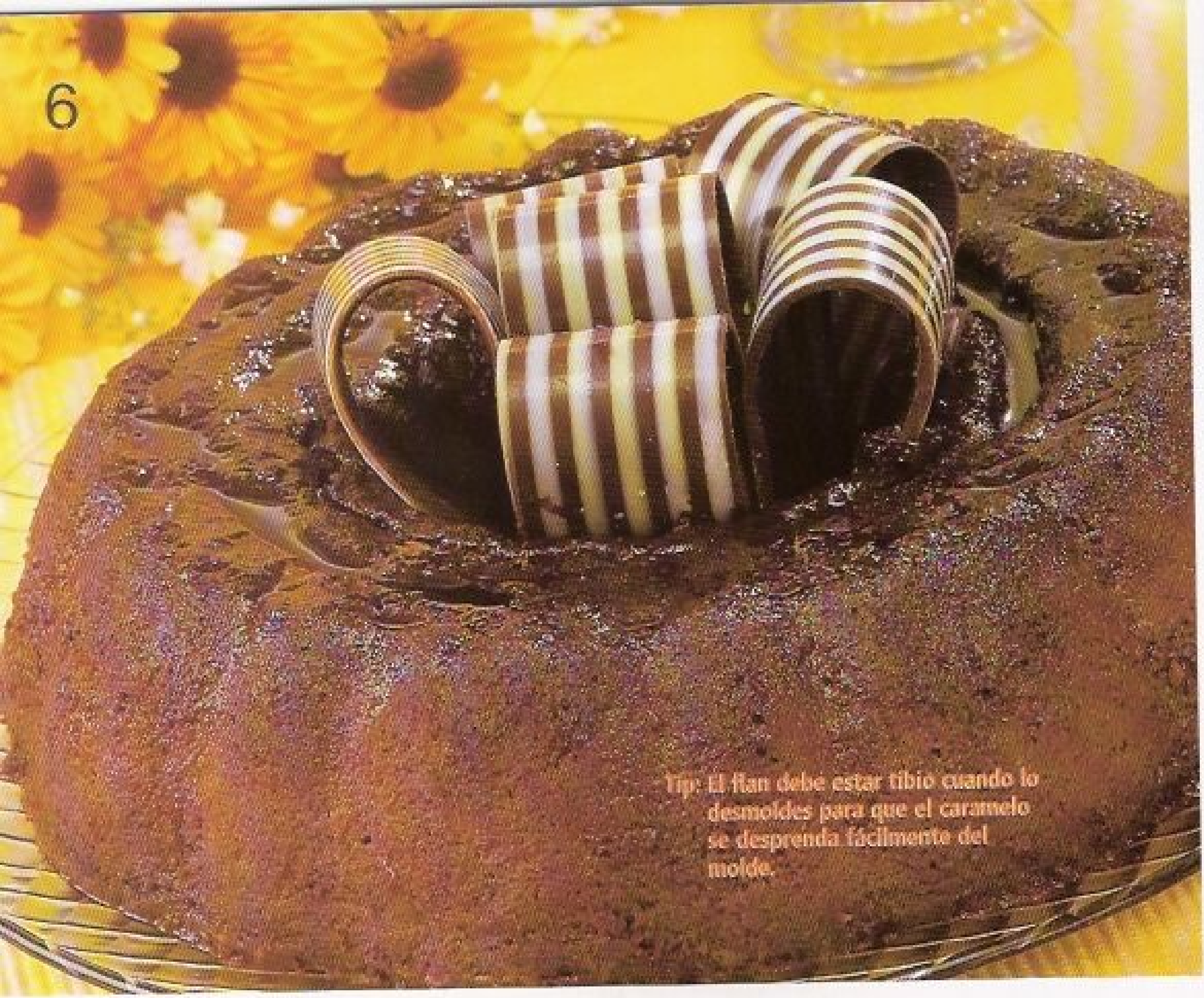
180 gr de harina
50 gr de azúcar glass
50 gr de mantequilla
50 gr de margarina
5 gr de cocoa
5 ml de vainilla
1 cucharadita de huevo
1/2 lata de leche condensada
Huevo, el necesario

Rinde 400 gr de galletas aproximadamente
Grado de dificultad: media
Tiempo de preparación: 45 minutos

Manera de preparar:

1. Acrema la mantequilla con la margarina y el azúcar glass a punto de pomada.
2. Agrega el huevo y sigue mezclando. Incorpora la leche condensada.
3. Integra la harina con una raspa y divide la pasta en dos partes.
4. Incorpora la cocoa a una y la vainilla a otra. Refrigéralas algunos minutos.
5. Haz dos rollitos con cada color y reserva un poco de pasta de vainilla.
6. Extiéndela y coloca los rollos, envuélvelos con la pasta y pega con huevo.
7. Refrigera hasta que estén firmes.
8. Corta rodajas de 1 cm de grosor y colócalas en una charola.
9. Horméalas a 180°C de 10 a 15 minutos, retíralas del horno y déjalas enfriar.





Rinde 8 porciones
Grado de dificultad: fácil
Tiempo de preparación: 1 hora 20 minutos

Flan de chocolate



Ingredientes:

- 150 gr de azúcar
- 100 ml de agua
- 1 lata de leche condensada
- 1 lata de leche evaporada
- 5 huevos
- 90 gr de queso crema
- 10 ml de vainilla
- 100 gr de chocolate para reposteria, fundido

Manera de preparar:

1. En una cacerola de aluminio, pon el azúcar y el agua al fuego, mueve constantemente hasta que se derrita. Viértelo en un molde para rosca de 34 cm de diámetro y deja enfriar.
2. Licua perfectamente el resto de los ingredientes.
3. Vacia sobre el caramelo y hornea en baño Maria durante 50 minutos.
4. Deja enfriar, desmolda y decora a tu gusto.

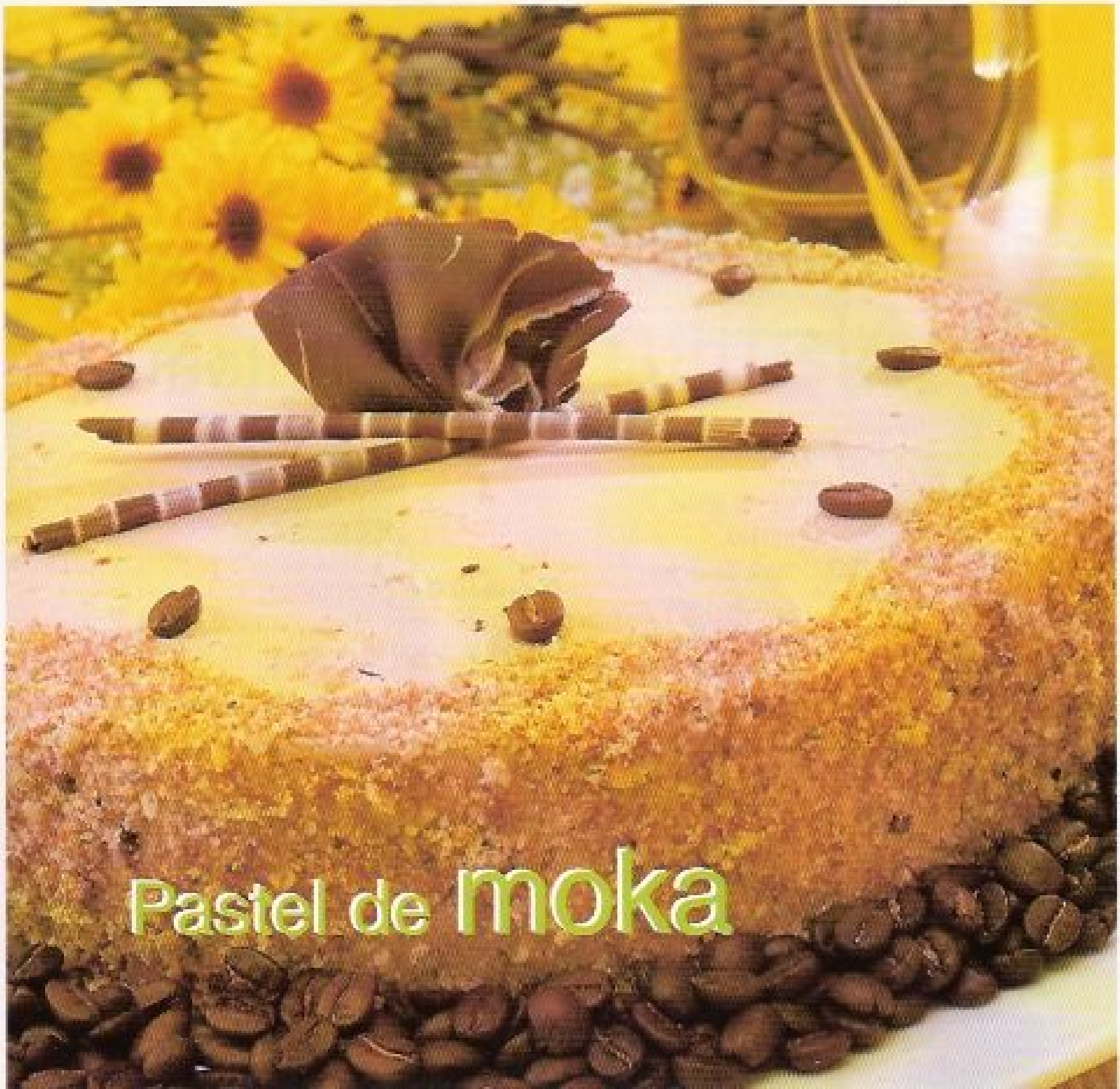
Rinde 8 porciones
Grado de dificultad: media
Tiempo de preparación:
1 hora 20 minutos

Ingredientes:

- 100 gr de mantequilla
- 50 gr de azúcar glass
- 2 huevos
- 1/2 lata de leche condensada
- 160 gr de harina
- 1/2 cucharadita de polvo para hornear
- 10 ml de vainilla
- 100 gr de almendra molida
- 500 gr de crema tipo chantilly
- 2 cucharadas de café soluble
- 2 cucharadas de ron
- 50 gr de chocolate para repostería, fundido

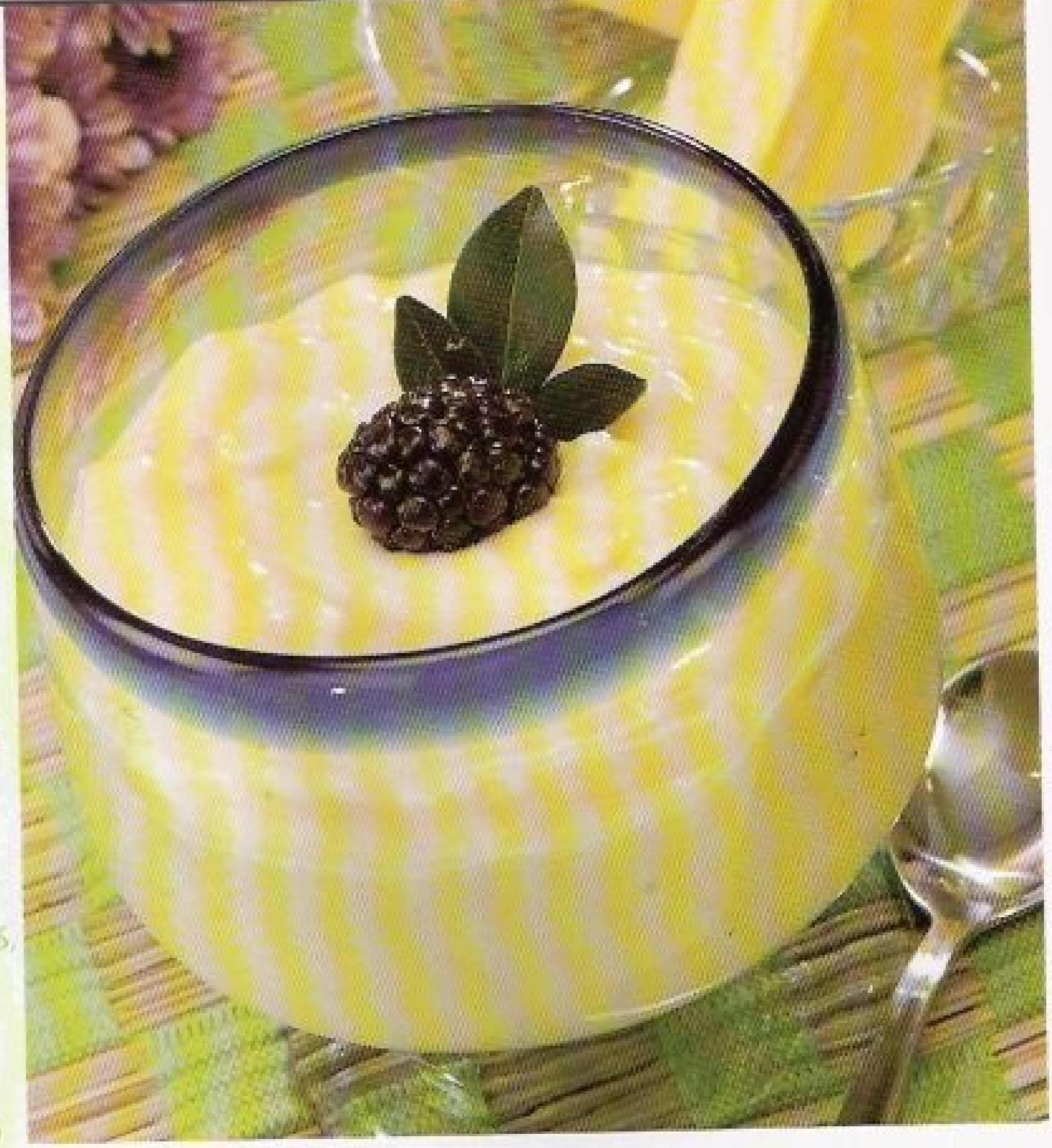
Manera de preparar:

1. Acrema la mantequilla con el azúcar glass, agrega los huevos uno por uno y sigue batiendo hasta que tenga consistencia esponjosa. Incorpora la leche condensada.
2. Añade la harina, el polvo para hornear y la vainilla de manera envolvente.
3. Vierte a un molde de 20 cm de diámetro y hornea a 180°C durante 25 minutos, desmolda y deja enfriar.
4. Mezcla el café soluble con el ron, incorpora la crema y el chocolate fundido.
5. Corta el pastel a la mitad y úntale una capa de la crema anterior, coloca la tapa y cubre el pastel con el resto de crema, finalmente espolvoréale la nuez molida. Decora al gusto.



Pastel de moka





Natilla de mantequilla

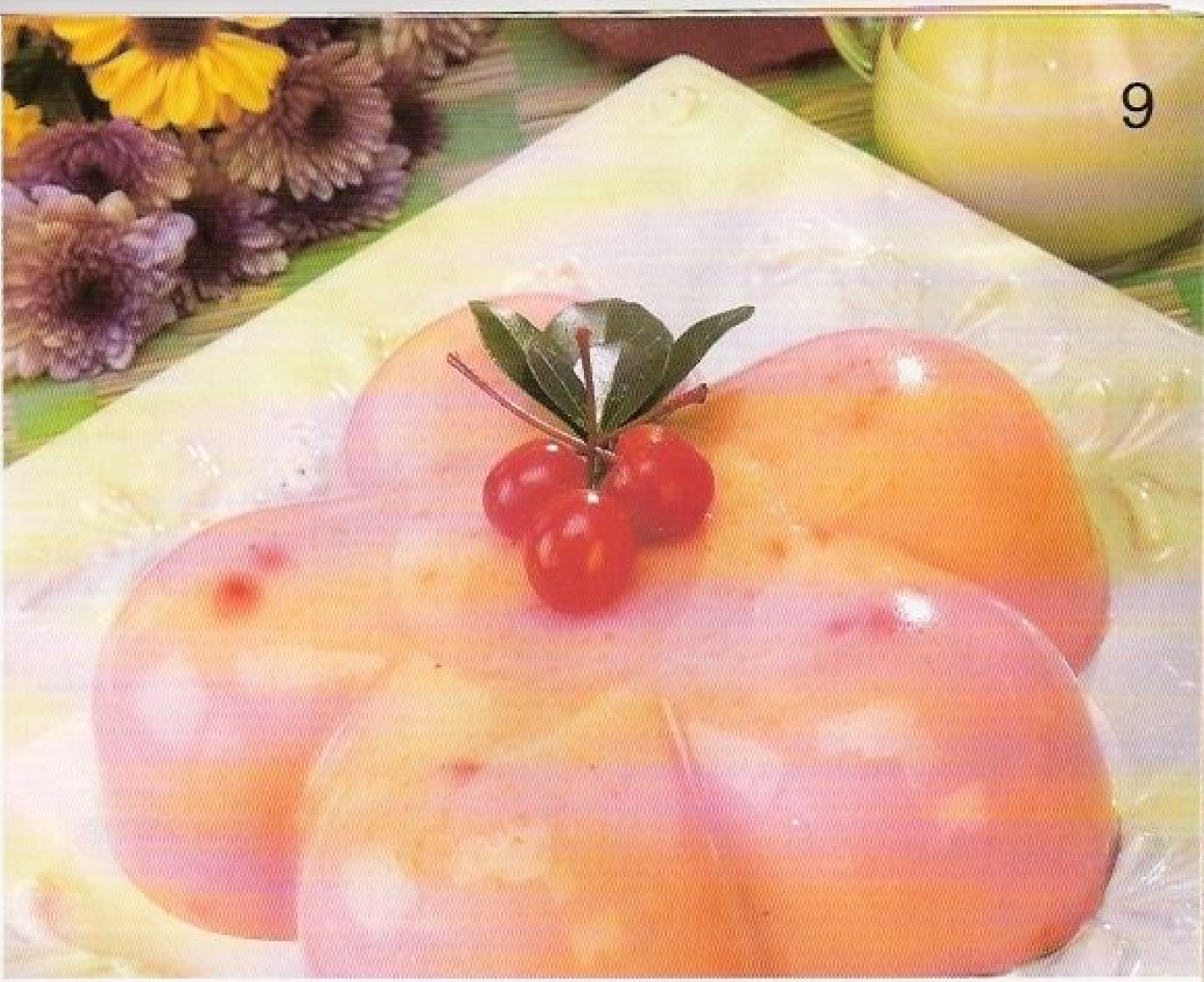
Rinde 15 porciones
Grado de dificultad: Fácil
Tiempo de preparación: 25 minutos

Ingredientes:

- 500 ml de leche entera
- 1/2 taza de leche condensada
- 2 cucharadas de maicena
- 1/2 taza de agua
- 1 cucharadita de esencia de mantequilla
- Colorante vegetal amarillo al gusto

Manera de preparar:

1. Pon al fuego la leche entera y la condensada.
2. Aparte, mezcla la maicena con el agua y agrega a lo anterior. Mueve constantemente con el fuego bajo hasta que espese.
3. Añade la esencia de mantequilla y unas gotitas de color amarillo. Sigue mezclando suavemente.
4. Retira del fuego cuando espese, vacía a moldes individuales y decora a tu gusto.



Rinde 8 porciones
Grado de dificultad: fácil
Tiempo de preparación: 1 hora 15 minutos

Ingredientes:

500	ml de leche entera
1/2	lata de leche condensada
150	gr de cerezas rojas en almíbar
150	ml del almíbar de las cerezas
1/2	taza de agua
28	gr de grenetina



Manera de preparar:

1. Hidrata la grenetina con el agua y disuélvela en baño María.
2. Calienta ambas leches y lícualas con las cerezas, el almíbar y la grenetina previamente hidratada.
3. Vacía al molde de tu preferencia y refrigera hasta que cuaje.
4. Desmolda y decora al gusto.

Gelatina espumosa de cereza



Ingredientes:

250 gr de mantequilla
1/2 lata de leche condensada
4 huevos
250 gr de harina
1 cucharadita de vainilla
1 cucharadita de polvo para hornear
1/4 de cucharadita de bicarbonato de sodio
1 cucharadita de esencia de piñón
50 gr de piñón rosa
Colorante vegetal rosa al gusto

Rinde 20 porciones
Grado de dificultad: Baja
Tiempo de preparación: 40 minutos

Rosca marmoleada de piñón

Manera de preparar:

1. Precalienta el horno a 180°C.
2. Acrema la mantequilla con la leche condensada, agrega los huevos uno por uno y enseguida la vainilla.
3. Añade la harina, el polvo para hornear, el bicarbonato y la esencia de piñón. Mezcla perfectamente.
4. Divide la mezcla en tres partes y pinta una con colorante rosa al gusto.
5. Vierte una parte sin color a un molde de rosca previamente engrasado, luego la coloreada y finalmente la parte restante sin color.
6. Hornea por 30 minutos o hasta que el pan esté firme. Deja enfriar, desmolda y decora con los piñones.



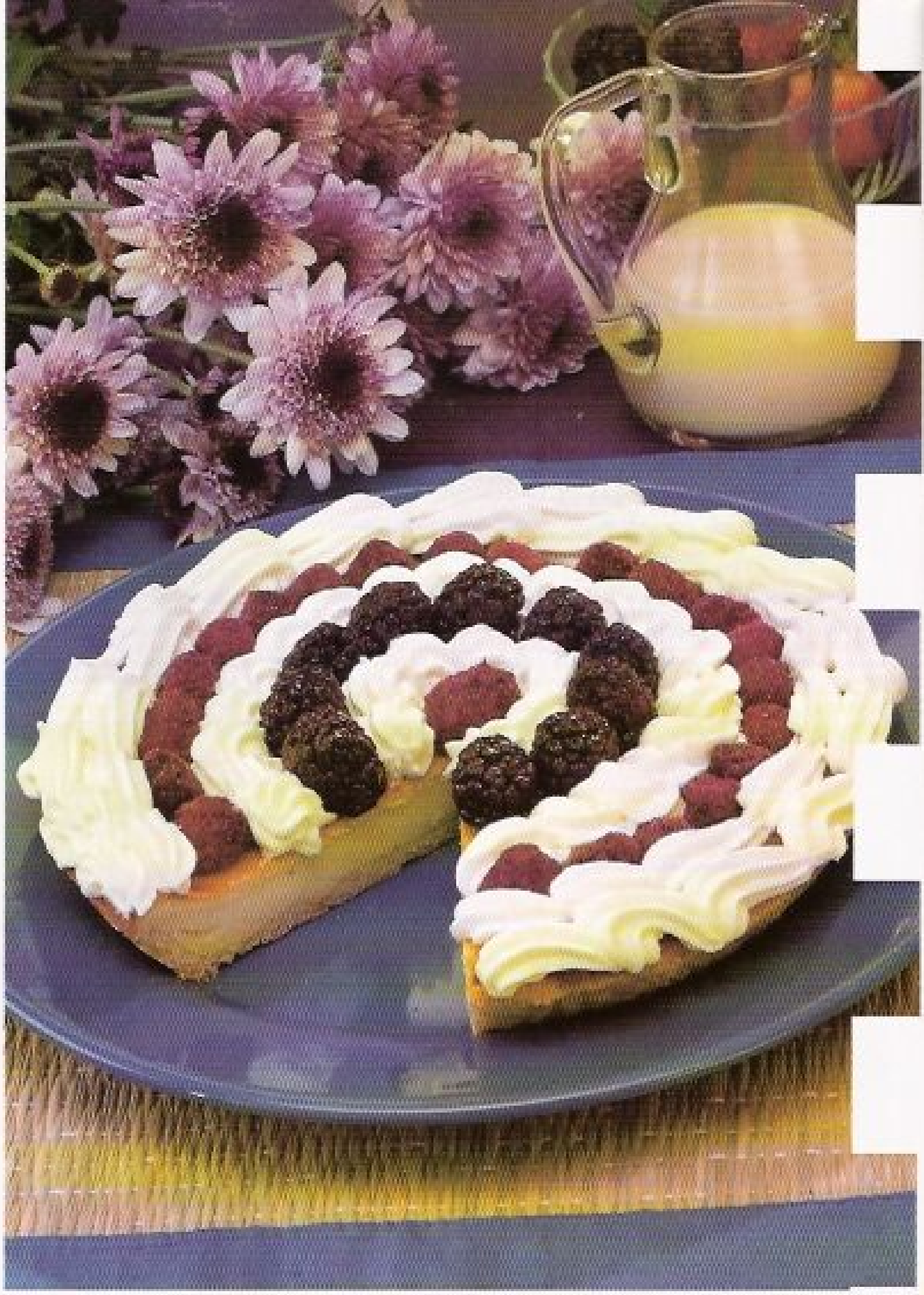


Tips

- Cuando una gelatina se corta en el momento de su elaboración es posible licuarla y llevarla a cuajar nuevamente.
- Si deseas que la crema batida permanezca firme más tiempo, utiliza azúcar glass en lugar de azúcar granulada.
- Para verificar que un pan o panqué ya está cocido, puedes introducirles un cuchillo o palillo y deberá salir limpio. También puedes hacerlo tocando suavemente la parte central, deberá estar firme.
- Si deseas cortar una gelatina sin que se rompa, sumerge el cuchillo en agua caliente.
- Es recomendable cernir la harina cuando hagas el pan para un pastel, así la mezcla tendrá un poco más de ligereza.
- Respeta la cantidad de polvo para hornear que indica la receta, si te excedes, el pan crecerá demasiado y se bajará con cualquier golpe o aire.

Vocabulario

- Cernir: Pasar harina o cualquier ingrediente seco por una coladera para incorporar aire y eliminar grumos.
- Horno precalentado: Encender el horno de 15 a 20 minutos antes de hornear la preparación.
- Enharinar: Espolvorear con harina la mesa o un molde.
- Raspa: Instrumento de plástico o lámina para recoger las masa, untar, etc.
- Acremar: Batir una materia grasa hasta obtener punto de pomada o darle suavidad.



Ingredientes:

De la pasta:

- 125 gr de harina integral
- 1 pizca de sal
- 1 pizca de azúcar mascabada
- 65 gr de margarina
- 1 huevo
- 1 cda. de agua
- 1 molde para pay de 22 cm de diámetro

Del relleno:

- 1 lata de leche condensada light
- 1 paquete de queso crema light de 190 gr
- 2 cdas. de maicena
- 1 cda. de vainilla
- 2 limones, el jugo y la ralladura

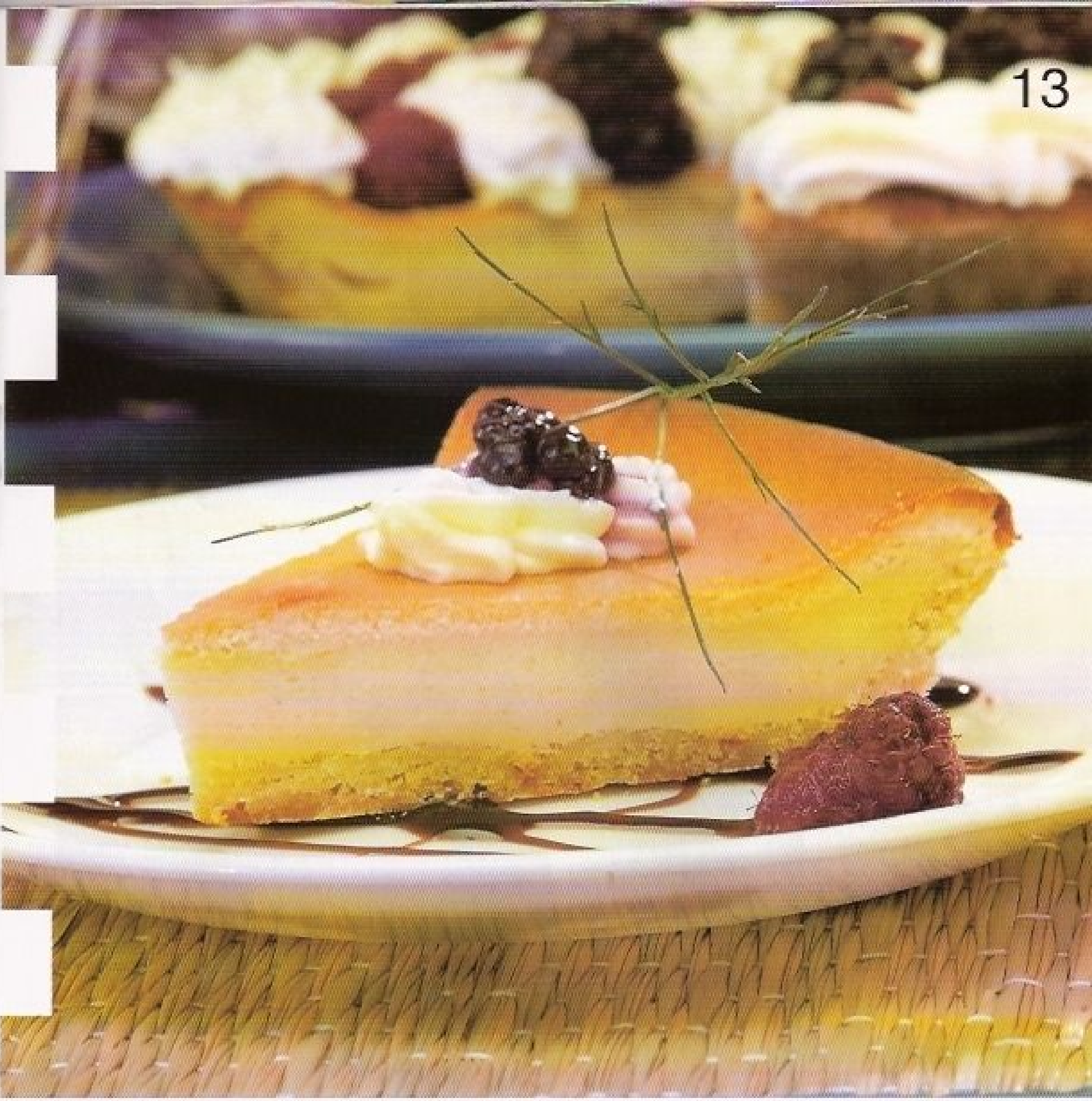
Decoración:

- 1 taza de frambuesas
- 1 taza de zarzamoras
- 1 taza de crema batida light



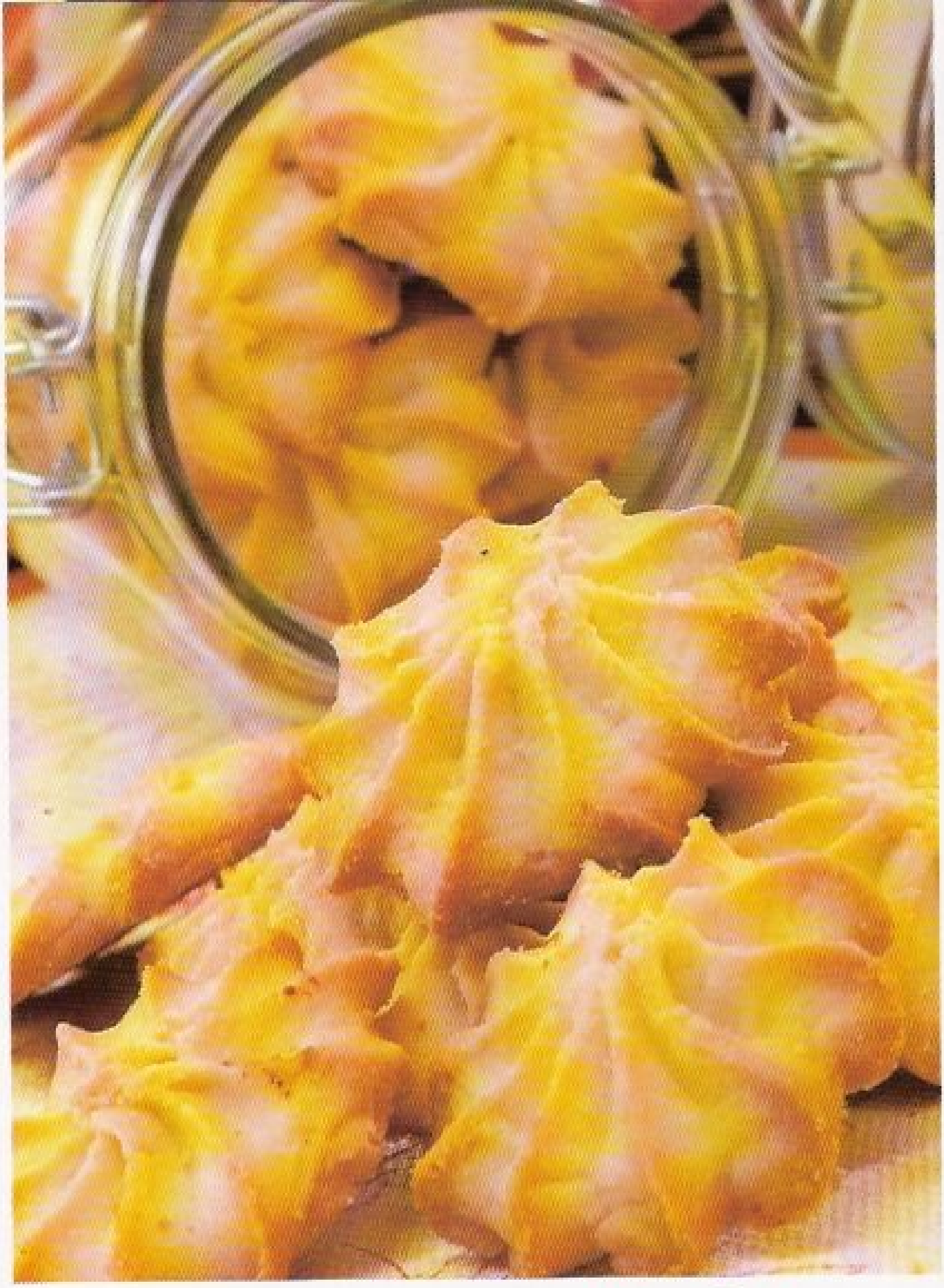
Rinde 8 porciones
Grado de dificultad: media
Tiempo de preparación: 45 minutos

Tarta de queso light con frutas rojas



Manera de preparar:

1. Para la pasta, haz un arenado con la harina, la sal, el azúcar y la margarina; agrega el agua y el huevo en forma envolvente.
2. Espolvorea la mesa con harina y extiéndela ligeramente más grande que el diámetro del molde, enróllala en un rodillo y forra el molde, ajústala bien en el fondo y déjala reposar.
3. Licua perfectamente los ingredientes del relleno y vierte al molde.
4. Hornea a 180°C por 20 minutos o hasta que cuaje y tome color.
5. Desmolda y deja enfriar.
6. Decora con la crema batida y las frutas.



Ingredientes

- 200 gr de margarina light
- 1/2 lata de leche condensada light
- 3 yemas
- 2 cdas. de vainilla
- 250 gr de harina
- 1 manga pastelera
- 1 duya rizada de 1 cm de abertura

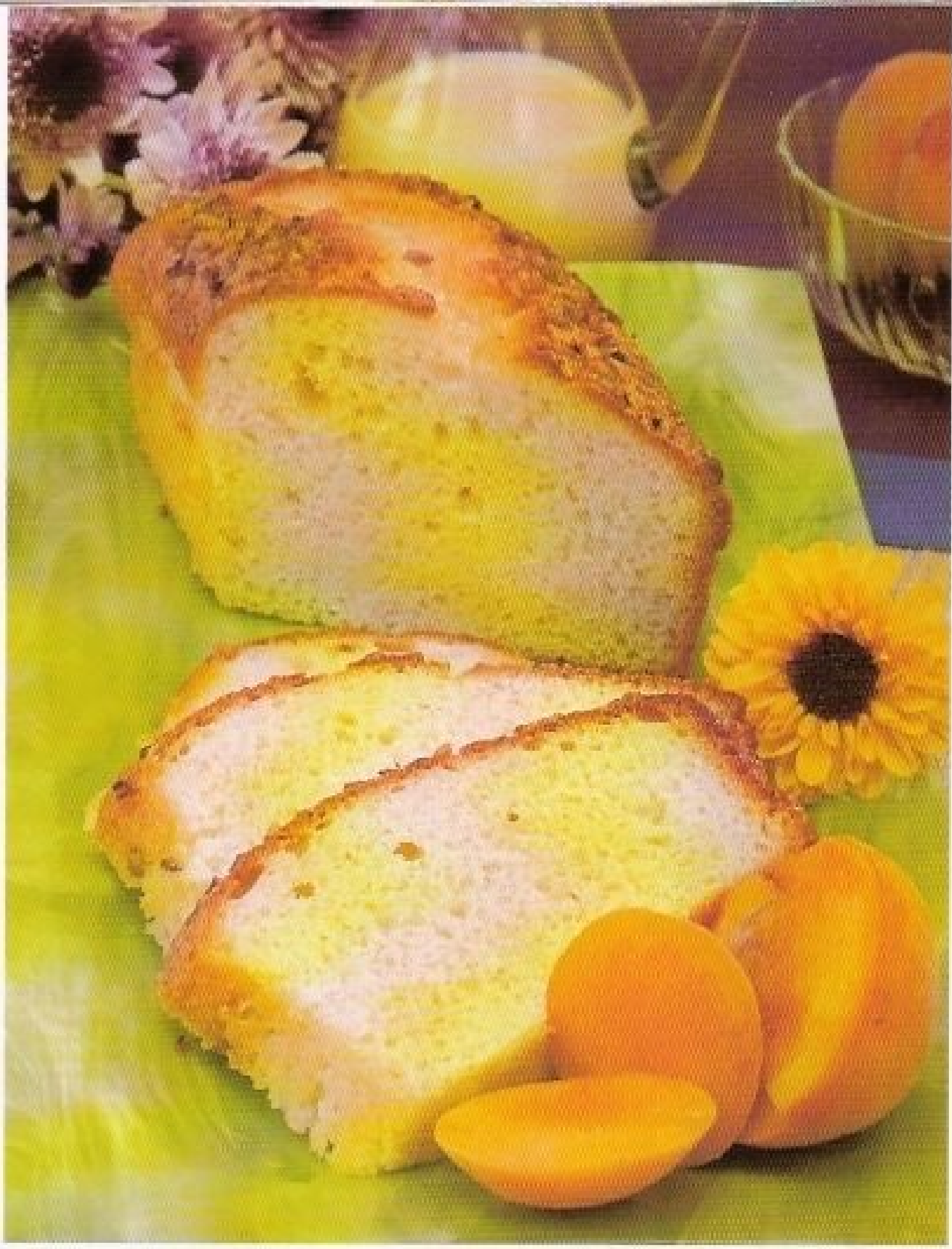
Rinde 400 gr de galletas
Grado de dificultad: media
Tiempo de elaboración: 40 minutos



Pastizetas light

Manera de preparar:

1. Acrema la margarina con la leche condensada hasta que quede como pomada. Agrega las yemas y la vainilla poco a poco, continúa batiendo.
2. Agrega la harina en forma envolvente y mezcla hasta que obtengas una pasta homogénea.
3. Vierte la mezcla a la manga con duya y forma las galletas en una charola, deja 1.5 cm de espacio entre cada una.
4. Hornéalas a 180°C por 20 minutos o hasta que hayan tomado color.



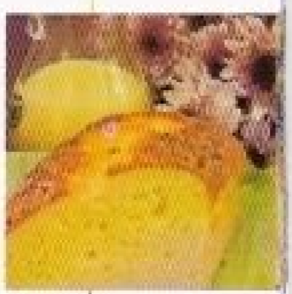
Ingredientes:

200	gr de margarina light
1	lata de leche condensada light
3	huevos separados en claras y yemas
300	gr de harina
1	cucharadita rasa de polvo para hornear
3/4	de taza de jugo de durazno
1/2	taza de nuez molida
1	molde rectangular de 22 x 12 cm
	Manteca vegetal y harina, las necesarias

Rinde 8 porciones
Grado de dificultad: media
Tiempo de preparación: 1 hora

Manera de preparar:

1. Engrasa y enharina el molde.
2. Acrema la margarina con la leche condensada hasta blanquear.
3. Agrega las yemas una por una, sigue batiendo.
4. Mezcla en seco la harina y el polvo para hornear, añade a lo anterior en forma envolvente.
5. Bate las claras a punto de turrón y mézclalas con lo anterior.
6. Finalmente vierte el jugo, mezcla y vacia al molde. Espolvorea la nuez y hornea a 180°C por 30 minutos o hasta que esté firme.
7. Desmolda y deja enfriar. Decora al gusto.



Panqué de durazno



Tip: Si la mezcla está muy suave, agrégale un poco de harina; si está muy dura, necesita un poco de leche.

Galletas integrales

Ingredientes:



- 1/2 taza de harina
- 1 cucharadita rasa de polvo para hornear
- 1/2 taza de amaranto
- 1/2 taza de salvado
- 1/2 taza de germen
- 1/2 lata de leche condensada light
- 2 huevos

Rinde 8 porciones
Grado de dificultad: Media
Tiempo de preparación: 40 minutos

Manera de preparar:

1. Mezcla en seco la harina, el polvo para hornear, el amaranto, el salvado y el germen. Agrega la leche e incorpora perfectamente.
2. Añade los huevos uno a uno y bate hasta que obtengas una mezcla homogénea, déjala reposar por 5 minutos.
3. Toma porciones con una cuchara y colócalas en una charola ligeramente engrasada, trata de redondearlas.
4. Deja 3 cm de separación entre cada una.
5. Horméalas a 210°C de 15 a 20 minutos o hasta que estén firmes y ligeramente doradas.

Pay de piña

Ingredientes:

- 500 gr de pasta hojaldre
- 1 lata de leche condensada
- 1 lata de piña en almíbar, en trozos
- 5 cdas. de maicena natural
- 1 taza de jugo de naranja colado
- 1 molde para pay de 22 cm de diámetro

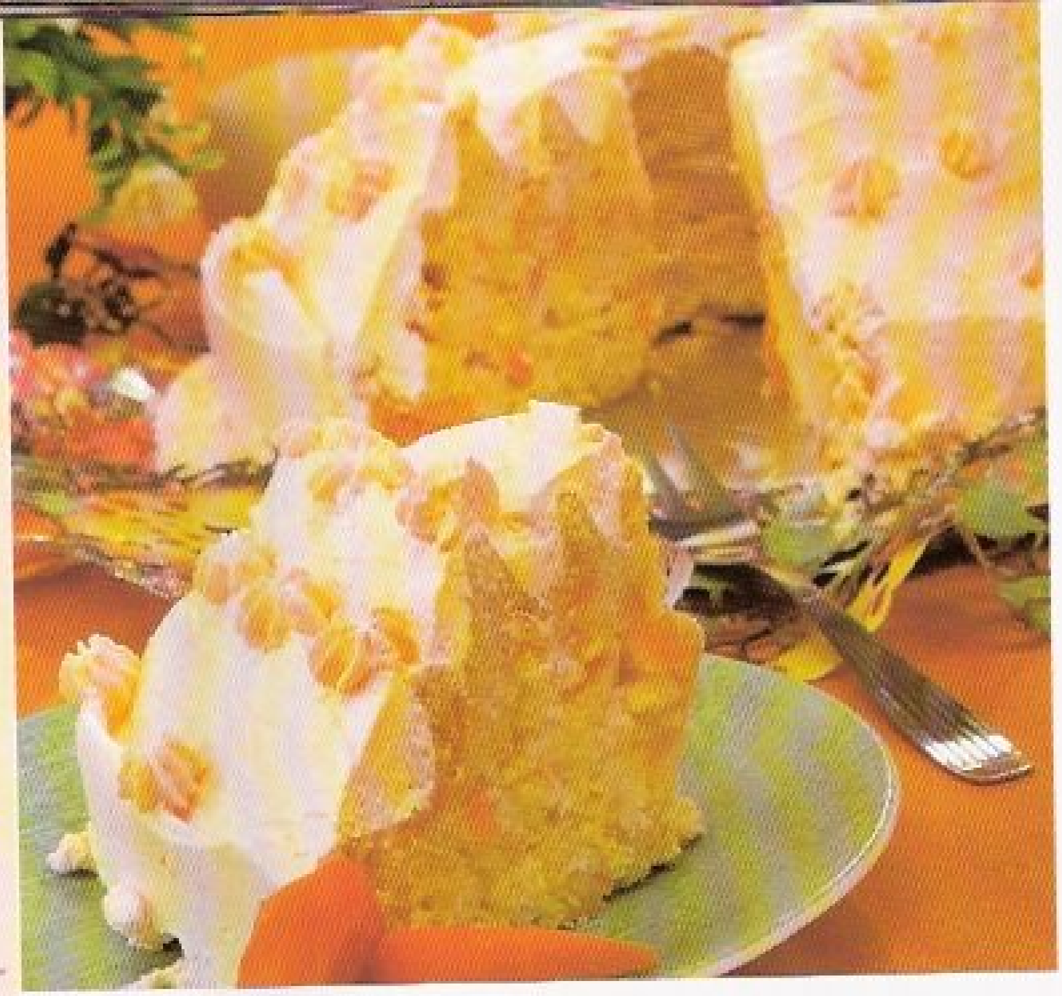
Rinde 8 porciones
Grado de dificultad: Media
Tiempo de preparación: 40 minutos

Manera de preparar:

1. Espolvorea la mesa con harina y extiende 3/4 partes de la pasta, ligeramente más grande que el diámetro del molde, enróllala en un rodillo y forra el molde, ajústala bien en el fondo y déjala reposar.
2. Licua el resto de los ingredientes con el amíbar de la piña (excepto los trozos de piña), enseguida cuece a fuego medio sin dejar de mover hasta que se espese, agrega la piña y mezcla, deja enfriar y vierte al molde.
3. Extiende el resto de la pasta y córtala con un rodillo calador, unta el borde del molde con agua y colócala, refrigera por 30 minutos.
4. Hornea a 180°C por 20 minutos o hasta que cuaje y tome color.
5. Deja enfriar, desmolda y decora al gusto.







Pastel de zanahoria

Rinde 10 porciones
Grado de dificultad: media
Tiempo de preparación: 1 hora 20 minutos

Ingredientes:

- 2 1/2 tazas de zanahoria, pelada y rallada
- 2 1/2 tazas de harina de arroz
- 6 yemas
- 1/2 taza de azúcar
- 1 lata de leche condensada
- 200 gr de mantequilla derretida
- 2 naranjas, sólo la ralladura
- 1 taza de jugo de naranja
- 6 claras
- 1 molde de 30 cm de diámetro

Del decorado:

- 800 gr de crema batida tipo chantilly
- Color vegetal amarillo, al gusto

Manera de preparar:

1. Mezcla perfectamente la zanahoria rallada con la harina de arroz, las yemas, el azúcar y la leche condensada.
2. Añade la mantequilla, la ralladura y el jugo de naranja, revuelve hasta incorporar.
3. Por separado bate las claras a punto de turrón e incorpóralas a la mezcla anterior en forma envolvente.
4. Vacía al molde previamente engrasado.
5. Hornea en horno precalentado a 200°C durante 45 minutos o hasta que al meterle un palillo salga limpio y seco.
6. Déjalo enfriar, desmolda y decóralo con crema batida pintada con color amarillo.



Pastel de naranja

Ingredientes:

300 gr de mantequilla
2 latas de leche condensada
6 huevos
4 tazas de harina
3 cucharaditas de polvo para hornear
4 cucharaditas de ralladura de naranja
1 molde de 30 cm de diámetro

Para envinar:

1 taza de azúcar
2 tazas de jugo de naranja
8 cucharadas de licor de naranja

Para el decorado:

800 gr de crema tipo chantilly
Color vegetal naranja al gusto
Esencia de naranja al gusto

Rinde 20 porciones
Grado de dificultad: media
Tiempo de preparación: 1 hora

Manera de preparar:

1. Bate la mantequilla hasta que acreme, agrega la leche condensada y los huevos, sigue batiendo hasta integrar todo.
2. Cierne la harina con el polvo para hornear y añade a lo anterior.
3. Adiciona la ralladura de naranja y mezcla en forma envolvente.
4. Vacía la pasta al molde previamente engrasado y enharinado.
5. Hornea en horno precalentado a 180°C de 30 a 40 minutos. Desmolda y deja enfriar.
6. Mezcla perfectamente los ingredientes del envinado hasta que el azúcar se disuelva; baña el pastel y deja enfriar.
7. Para decorar el pastel, bate la crema chantilly con la esencia de naranja y unas gotas de color vegetal.





Ingredientes:

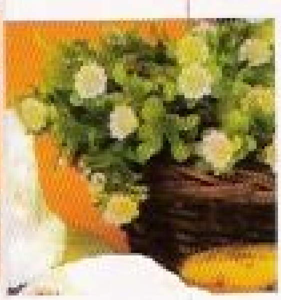
- 3/4 de taza de mantequilla
- 1 lata de leche condensada
- 3 huevos
- 1/4 de taza de leche entera
- 3 tazas de harina
- 1 1/2 cucharaditas de polvo para hornear
- 1 lata de media crema
- 1 cucharadita de bicarbonato
- 1 limón, sólo el jugo
- 3 plátanos
- 1 cucharadita de vainilla
- 1 molde de 20 cm de diámetro

Del merengue:

- 2 claras de huevo
- 60 gr de azúcar

Manera de preparar:

1. Bate la mantequilla hasta que se acreme, agrega la leche condensada, los huevos y la leche entera, sigue batiendo hasta integrar todo.
2. Cierne la harina junto con el polvo para hornear, añádelos a lo anterior, sigue batiendo pero a velocidad baja.
3. Aparte, pon al fuego la media crema con el bicarbonato por unos segundos. Incorpórala a la preparación junto con el jugo del limón, los plátanos molidos y la vainilla. Sigue batiendo hasta que todos los ingredientes estén perfectamente integrados.
4. Vacía al molde engrasado y enharinado. Hornea en horno precalentado a 200°C por 40 minutos o hasta que al introducirle un palillo salga limpio.
5. Deja enfriar y desmolda.
6. Para el merengue, bate las claras a punto de turrón y agrega el azúcar poco a poco, sigue batiendo hasta que quede firme y cubre el pastel.



Rinde 10 porciones
Grado de dificultad: media
Tiempo de preparación: 1 hora 20 minutos

Pastel de plátano

Un sueño... hecho realidad

FLAN DE CARAMELO

(rinde para 8 porciones)

Ingredientes

1 lata de leche condensada
1 lata de leche evaporada
1 barra de queso crema de 190 gr
3 huevos

para la decoración:
2 fresas fileteadas
20 gr de pasitas

Preparación:

1. Licua todos los ingredientes y vierte la mezcla a un tazón de cerámica que pueda poner dentro del horno práctico.

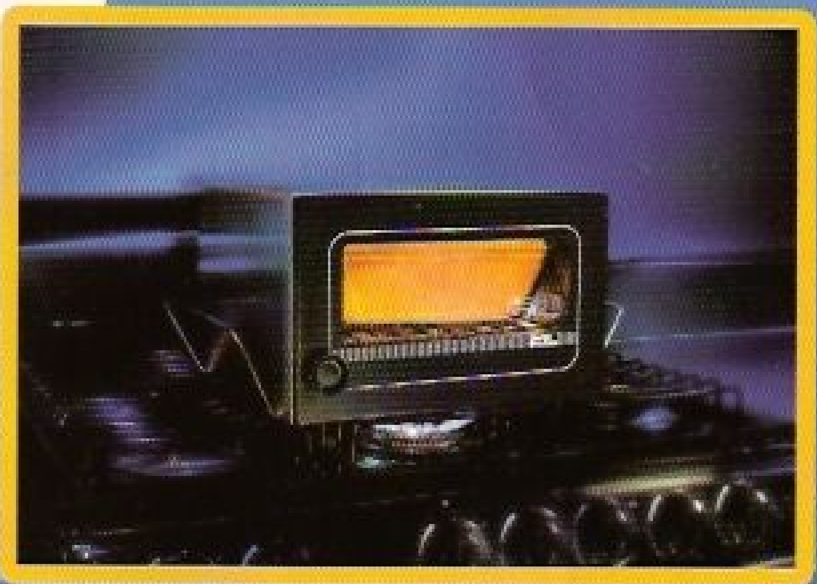
2. Hornea en baño María a temperatura media durante 1 hora o hasta que cuaje.

3. Deja enfriar para desmoldar.

4. Decora con fresas y pasitas.



Sólo con tu Horno Práctico



Hornea... Calienta... Gratina...

y mucho más, por sólo:

$375.⁰⁰

más gastos de envío

Se adapta a cualquier modelo de estufa y se transporta fácilmente

Venta directa en Salvador Díaz Mirón No. 154, Col. Santa María La Ribera, C.P. 06400, México, D.F. de lunes a viernes de 9:30 a 13:30 y de 15:00 a 17:00 hrs., o bien, realiza tu pedido al Tel.: 5547-6659 o al Tel./Fax:5547-4279, 5541-2971, 5547-7644 y 5541-5647, LADA SIN COSTO 01 800 7157621, ext.: 220 y 221, atención Alejandra Cesar y/o Rocio Espinos, depósito en BANCOMER al No. 0445104688 a nombre de Radar Editores, S.A. de C.V., envíanos tu ficha de depósito por fax. Aceptamos tarjetas de crédito.

Ricas mantecadas

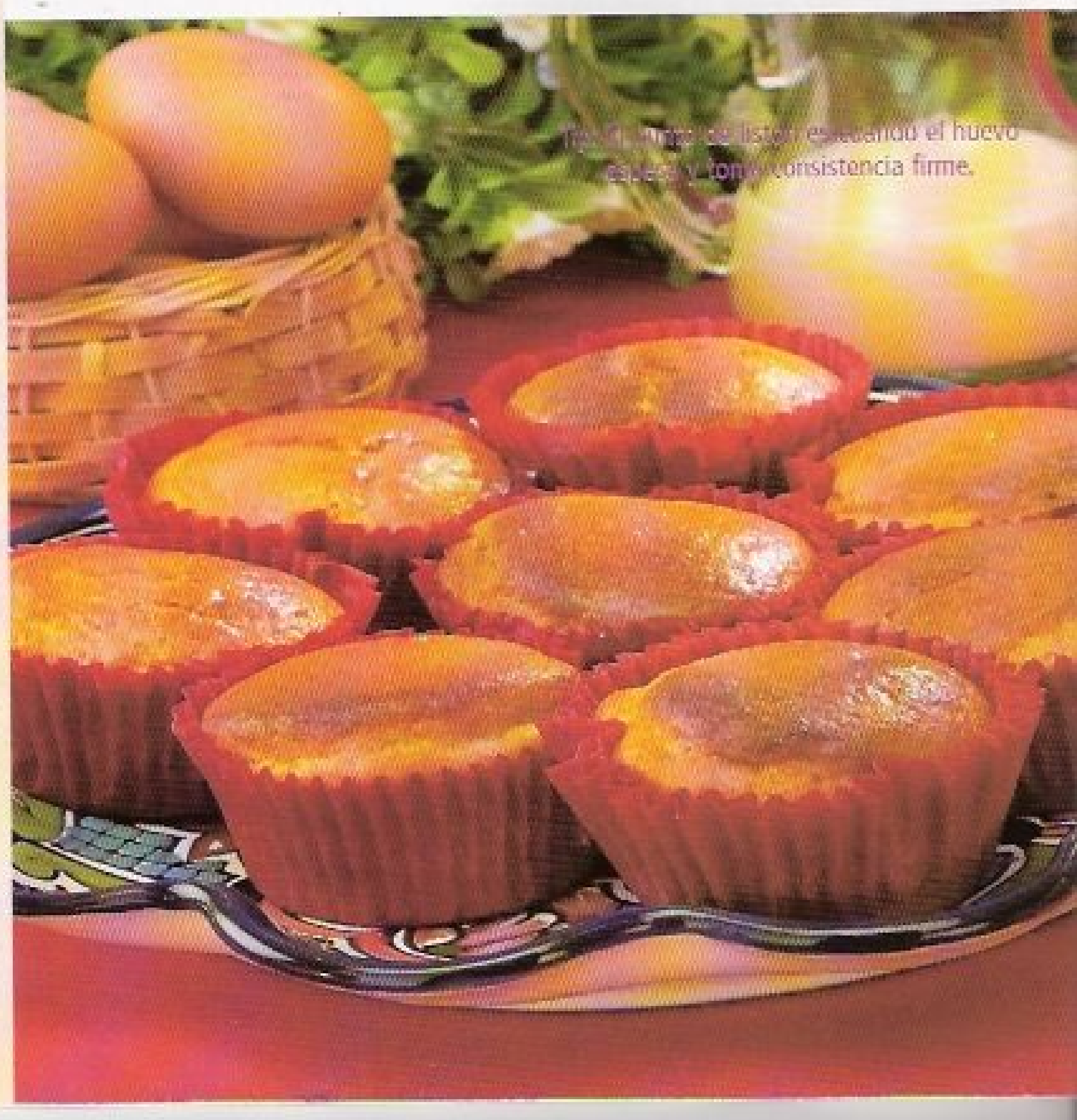
Ingredientes:

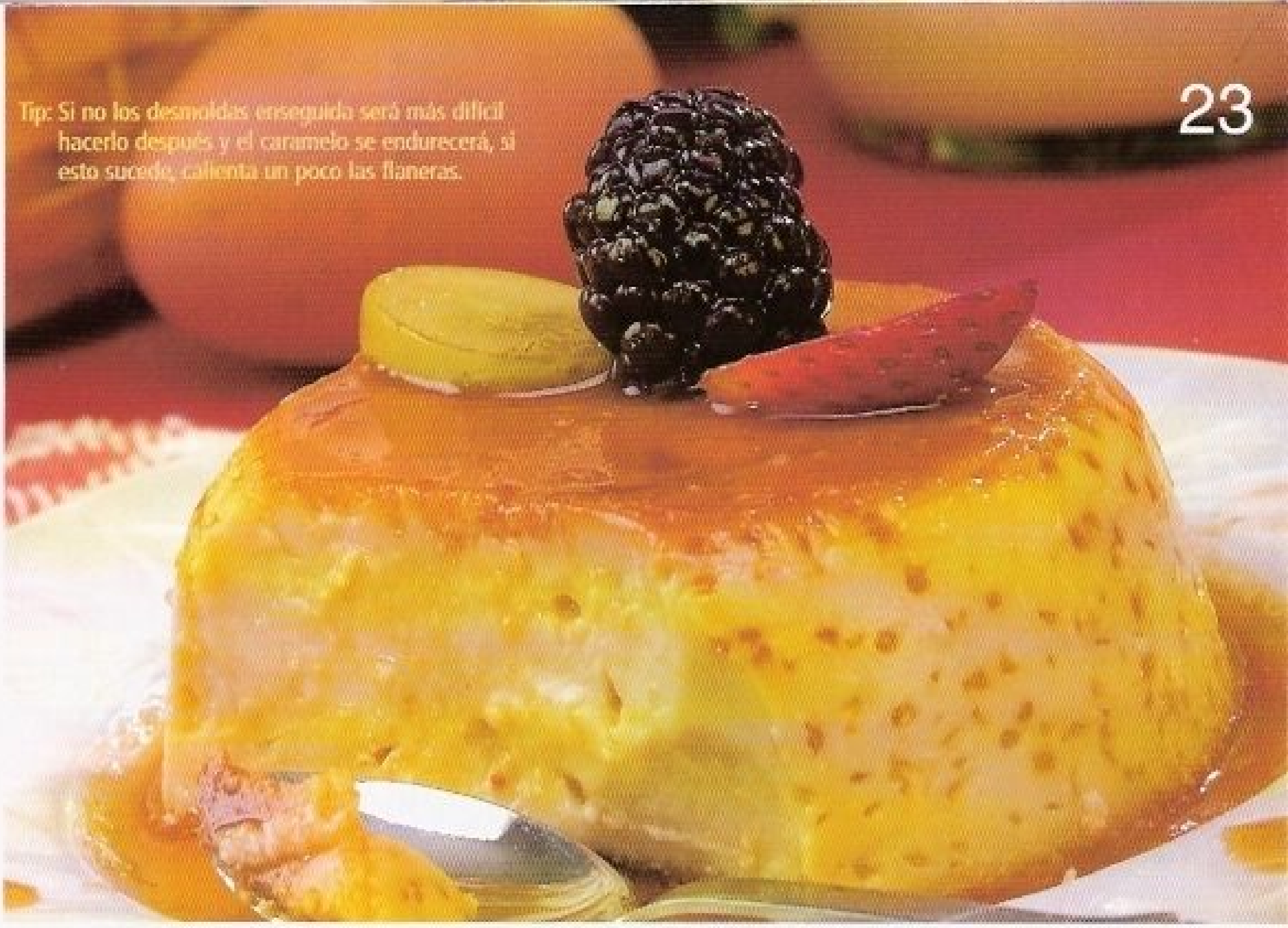
- 2 huevos
- 140 ml de leche condensada
- 280 ml de aceite
- 280 ml de leche entera
- 8 gr de levadura o una cucharadita
- 1 cucharadita de esencia de vainilla
- 1 cucharadita copeteada de polvo para hornear
- 400 gr de harina
- 8 capacillos para mantecadas
- 1 molde para 8 mantecadas

Rinde 8 porciones
Grado de dificultad: media
Tiempo de preparación: 1 hora

Manera de preparar:

1. Bate a punto de listón los huevos con la leche condensada, la esencia de vainilla, la levadura y el aceite.
2. Después agrega el polvo para hornear y la harina alternando con la leche.
3. Coloca los capacillos en los orificios del molde y vacía la mezcla hasta 3/4 partes de su capacidad. Hornea a 180°C por 40 minutos.
4. Deja enfriar las mantecadas, retíralas del molde y acompáñalas al gusto.





Ingredientes:

- 1 lata de leche evaporada
- 1 lata de leche condensada
- 5 huevos
- 150 gr de queso doble crema
- 50 ml de brandy
- 2 tazas de azúcar

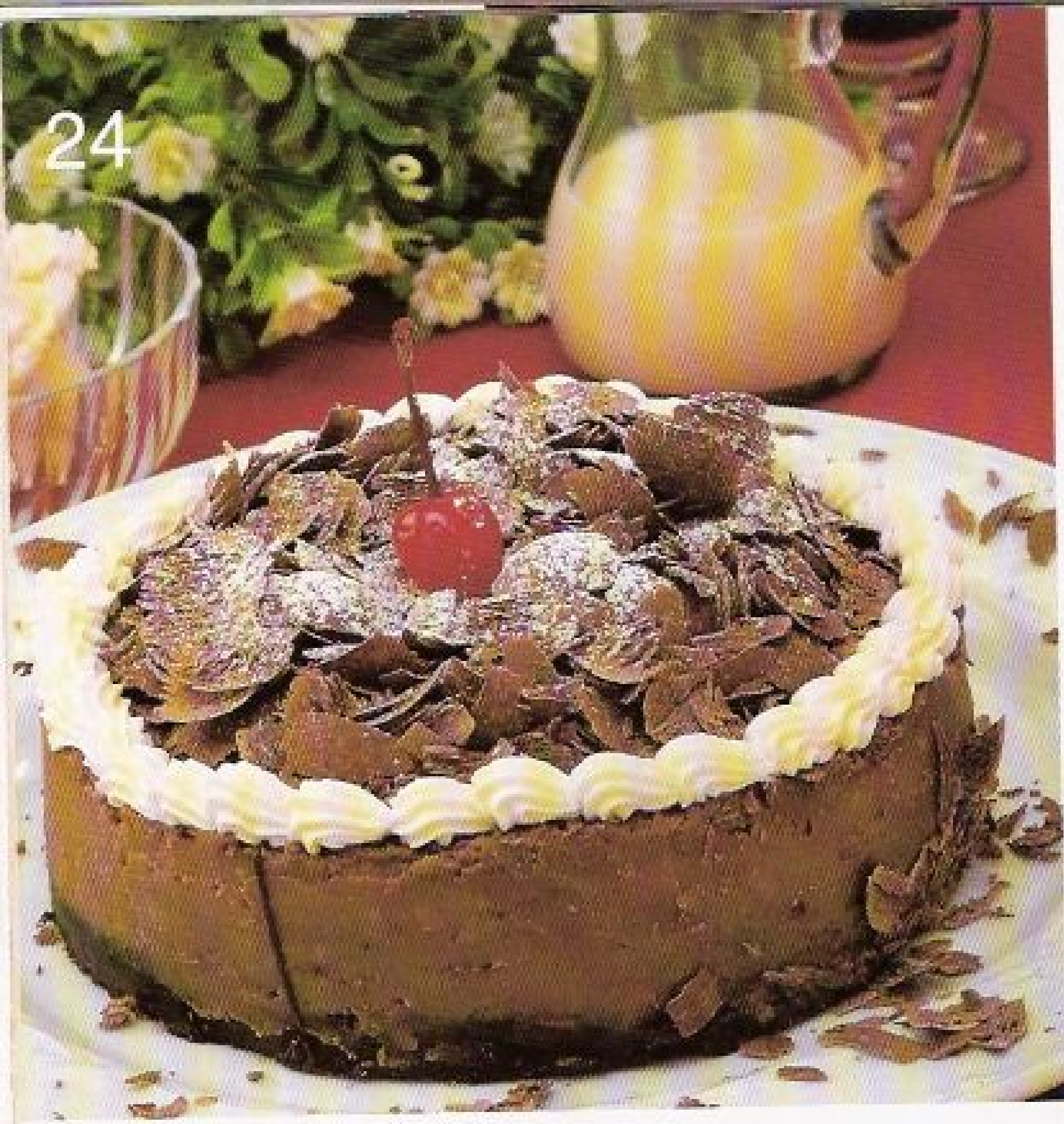
Rinde 6 porciones
Grado de dificultad: media
Tiempo de preparación: 2 horas

Manera de preparar:

1. Licua el queso hasta que desaparezcan los grumos; agrega la leche condensada, los huevos, el brandy y la leche evaporada.
2. Aparte, pon el azúcar a flama baja, mueve hasta que tenga color caramelo y viértelo en el fondo de las flaneras, déjalo enfriar para que se cristalice.
3. Vacía la mezcla a las flaneras y hornea a 150°C por 30 minutos o hasta que cuajen. Desmolda inmediatamente para que el caramelo se escurra.
4. Sirve y decora a tu gusto.

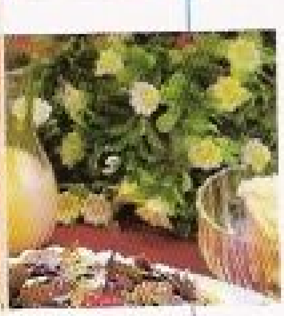


Flan con queso al licor



Pastel de chocolate y queso al whisky

Ingredientes:



De la costra:

- 150 gr de galletas Marías
- 75 gr de mantequilla
- 2 cucharadas de agua con una pizca de sal

Del relleno:

- 150 gr de queso doble crema
- 100 gr de queso crema
- 1 huevo
- 1 lata de leche condensada
- 1 cucharadita de vainilla
- 25 gr de harina
- 10 gr de cocoa
- 75 gr de azúcar
- 1 yema de huevo
- 75 gr de cobertura de chocolate
- 50 ml de whisky

Para el decorado:

- 500 gr de crema chantilly
- 4 cucharadas de cocoa
- 1 taza de chocolate rallado
- 1 cucharada de azúcar glass
- Cerezas, al gusto

Manera de preparar:

1. Para la costra, muele las galletas y mézclalas con la mantequilla y el agua hasta que obtengas una pasta homogénea, cubre el molde de tu preferencia y hornea por 10 minutos a 180°C.
2. Para el relleno, bate los quesos con el azúcar, la yema y el huevo; incorpora la harina y la cocoa previamente cernidos.
3. Aparte, calienta un poco la leche condensada y añade la cobertura de chocolate, retira del fuego y mueve hasta disolverla.
4. Integra perfectamente la leche con chocolate, la vainilla y el whisky a la mezcla de quesos.
5. Vacía al molde y hornea a 175°C de 20 a 30 minutos o cuando al meter la punta de un cuchillo salga limpia. Retira del horno, deja enfriar y desmolda.
6. Para el decorado, reserva algunas cucharadas de crema chantilly y mezcla el resto con la cocoa. Cubre el pastel con la crema de chocolate y decora alrededor con la crema que reservaste. Finalmente decora con el chocolate rallado, el azúcar glass y las cerezas.

Rinde 10 porciones
Grado de dificultad: media
Tiempo de preparación: 2 horas